

Susi Piroué

Die echte französische Küche

Rezeptfotos Susi und Pete A. Eising



Typische Rezepte
und kulinarische
Impressionen aus
allen Regionen

G|U

Von der Kunst des Lebens und Genießens

Eine Einführung

Fragen Sie einmal einen Frankreichreisenden nach seinen Erlebnissen. Er wird zunächst von schönen Stränden, von unberührten Landschaften schwärmen. Er wird pflichtgemäß von herrlichen Kathedralen und Schlössern berichten, denn so weist er sich als kultivierter Mensch aus. Wenn dann das Wetter und die Unterbringung, der Zustand der Straßen und der mehr oder weniger erfolgreiche Kampf mit der Sprache – »der Franzose spricht nur seine eigene« – abgehandelt sind, leuchtet das Gesicht des Zurückgekehrten unweigerlich auf. »Und dann war da noch diese Sauce ...«

Jetzt sind die Schleusen offen. Ja, und der Patron in dem kleinen Restaurant, der seine Pastete mit der Miene des lieben Herrgotts am sechsten Schöpfungstag präsentiert hat. Von langen Folgen sich steigernder Genüsse wird berichtet, von knusprigem Brot und natürlich vom Wein der Region, den es nur dort gibt..., und von den bunten Märkten mit erlesenen Produkten, von den kritischen Blicken der Hausfrauen und der Männer, von der liebevollen Behandlung der Produkte durch die Verkäufer.

Savoir vivre... auch wir benutzen das französische Wort für Lebenskunst. Verstehen wir nichts davon? Es muß wohl so sein, denn sonst besuchten nicht alljährlich so viele Menschen unser westliches Nachbarland. Doch wir können von ihnen lernen. Sehen wir uns die Produkte kritisch an, wählen wir die frischen, die appetitlichen, die

naturbelassenen aus, und zaubern wir ein Stück französische Lebensart in unsere Küche, in unser Eßzimmer. Freunde zum Mitmachen in der Küche und bei Tisch sind leicht zu finden, auf daß es ein fröhlicher Abend voller Genüsse auf dem Teller und im Glas werde, wobei das Gespräch und die Gelassenheit beim Durchprobieren der einzelnen Gänge nicht fehlen sollte.

Französische Küche soll kompliziert sein? Sehen Sie sich die Rezepte dieses Buches einmal genau an. Sie sind mit einer normalen Küchenausstattung leicht zu realisieren. Das Ergebnis ist auf den stimmungsvollen Fotos zu sehen. Und wenn ein Gericht einmal eine etwas längere Garzeit verlangt, verbringen Sie die Zeit mit der Vorfreude und einem guten Gespräch beim Aperitif. Die Zeit, die Sie sich nehmen, ist ein Stück genußvoll verbrachten Lebens. In diesem Sinne läßt sich auch bei uns das *Savoir vivre* einbürgern, ohne Übersetzung, im Sinne eines europäischen Gefühls, das keine Grenzen kennt.



Die kulinarischen Regionen

Haben Sie schon einmal einen Wein aus dem Département Gironde probiert, oder bevorzugen Sie den köstlichen Roten aus der Region Aquitaine?

Wahrscheinlich greifen Sie im Zweifel zu einem Bordeaux aus dem Médoc. Daß es sich in allen Fällen um die gleiche Gegend handelt, wird Ihnen vielleicht schon aufgefallen sein. Ich möchte damit nur zeigen, wie schwierig es ist, Frankreich in einer einigermaßen übersichtlichen Form darzustellen. Die nach der Revolution geschaffenen 95 Départements sind niemals in das Bewußtsein des Volkes eingegangen. Zwar wurden die Départements 1982 zu 22 Regionen zusammengefaßt, die zum Teil historischen Provinzen entsprechen, doch vertraute Namen wie Savoyen, das Baskenland, das Bordelais, das Périgord finden sich hier auch nicht wieder. Was tun? Die regionale Küche Frankreichs ist so vielfältig wie seine Landschaften, wie die Produkte, die diese Landesteile hervorbringen. Um dieses Kochbuch dennoch übersichtlich zu gestalten, habe ich mich entschlossen, die große Vielfalt nach kulinarischen, das heißt kulturellen Einheiten zu strukturieren und diese in acht Kapiteln zusammenzufassen. Dabei war nicht zu vermeiden, daß auch sehr unterschiedliche Gebiete in einem Kapitel nebeneinander stehen.

Champagne, Paris, Île-de-France

Paris, die turbulente Hauptstadt, und zwei stille, undramatische Landschaften sind in diesem Kapitel vereint. Die Pariser Küche ist vor allem geprägt durch die Schule der großen Meister der Kochkunst mit ihren berühmten Saucen. Bekannte Gerichte der Restaurantküche wie die Zwiebelsuppe, die in der ganzen Welt bekannten Pommes frites und die luftigen Brioches stammen aus Paris. Die

Gartenlandschaft um die Hauptstadt, die Île-de-France, ist bekannt für ihre köstlichen Gemüse und Früchte wie Spargel aus Argenteuil, Möhren aus Crécy und Erdbeeren aus dem Tal des Bièvre. Süßwasserfische und Wild gehören zu den Schätzen des Landes. Küche und Landschaft der Champagne bilden einen krassen Gegensatz zu dem perlenden Luxuswein gleichen Namens. Grundsollide und schlicht – so könnte man beide bezeichnen. Wurst und Schinken, Schweinefuß und Kalbskopf sind hier die Spezialitäten.

Elsaß, Lothringen, Franche-Comté, Savoyen

Im Elsaß wird nicht nur ein alemannischer Dialekt gesprochen, auch die Küche orientiert sich am östlichen Nachbarn. Sauerkraut und Schweinefleisch, Gans und Gänseleberzubereitungen sind Grundpfeiler der elsässischen Küche. In Lothringen ist die Küche französischer, feiner. Der Obstbau spielt hier eine große Rolle. Aus den Waldbergen der Vogesen stammen feine Mineralwässer. In den Jurahügeln der Franche-Comté und den Westalpen Savoyens ähnelt die Küche der der benachbarten Welschschweiz. Sahne und Käse sind wichtige Grundzutaten, außerdem Forellen, Hechte und Krebse.

Dauphiné, Burgund, Bresse, Lyonnais

Eine wichtige Säule burgundischer Gerichte ist der Wein, in dem Fisch, Geflügel, Fleisch und Wild gegart werden, aber auch die Schnecken aus den Weinbergen und der bekannte Senf aus Dijon prägen die Küche. Rindfleisch aus dem burgundischen Charolais, Schinken aus Morvan, Wurstspezialitäten aus Lyon und das feine Geflügel der Bresse sind in ganz Frankreich begehrt. Zwischen der italienischen Grenze im Osten und der Rhöne im Westen liegt die Dauphiné, deren Küche vor allem für ihre Aufläufe aus allen erdenklichen Zutaten bekannt ist.

Provence, Languedoc-Roussillon, Korsika

Die Provence und das Land um Nizza bieten eine verschwenderische Fülle an Fischspezialitäten, von denen die Bouillabaisse wohl die bekannteste ist. Lammfleisch und alle südländischen Gemüsesorten sowie Olivenöl sind Elemente der äußerst variantenreichen Küche. Weite Ebenen an der Küste und Berge mit wilden Schluchten im Hinterland – das ist die Landschaft von Languedoc und Roussillon. Die Küche ist nicht so variantenreich, doch sind auch hier Fische und Meeresfrüchte Grundelemente der Küche, dazu deftige Eintöpfe wie das Cassoulet. Korsika, die Insel der Schönheit im Mittelmeer, ist vor der Entdeckung durch den Tourismus ein karges, armes Land gewesen. Entsprechend einfach ist die Küche. Fleisch von halbwilden Schweinen, von Ziegen und Schafen, Honig, Kräuter und Kastanien sind die Produkte des Landes, dazu Fische aus dem Mittelmeer.

Der Südwesten: Midi-Pyrénées, Aquitanien

Hinter dieser Kurzbezeichnung verbirgt sich ein äußerst vielgestaltiges Gebiet, das sowohl die Pyrenäen als auch das Bordelais, Béarn, die Gascogne und die Dordogne samt dem Périgord umfaßt. Die baskische Küche wartet mit so seltsamen Namen wie Tripotch, Loukinkas und Ttorro, Blutwurst vom Schaf, Knoblauchwürstchen und Eintopf aus Atlantikfischen, auf. In der Gascogne werden Hühner, Perlhühner, schwarze Puten und Gänse in den Wäldern gezüchtet. Die deftige Küche des Périgord bietet Enten- und Gänsespezialitäten in reicher Fülle. Aristokratisch und fein wie der Wein schmecken die Gerichte aus dem Bordelais. Neben Fischen und Meeresfrüchten sind es vor allem Rindfleischgerichte, die gut zum Rotwein passen.

Auvergne, Limousin

Stille, dünn besiedelte Landschaften, die Vulkankegel des Zentralmassivs und die nordwestlichen Ausläufer dieses bizarren Gebirges kennzeichnen die küstenferne Mitte Frankreichs. Bäuerlich und einfach ist die Küche aus dem

kargen Zentralmassiv. Kartoffelgerichte, einfache, wohlschmeckende Suppen und Eintöpfe mit Hammel- oder Rindfleisch, Milch und Käse herrschen vor. Im Limousin gehören Edelkastanien zu den Grundzutaten.

Poitou-Charentes, Loiretal

Die Küche der Charentes, bekannt als Ursprungsgebiet des Cognac, basiert auf den Schätzen des Atlantiks. Milch, Sahne, Butter und Wein sind wichtige Elemente der einfachen Küche. Das gleiche gilt für die Vendée, die hinter ihren vielbesuchten Stränden ein stilles Land ist. Die bekanntesten Spezialitäten des Poitou sind Süßspeisen, Gebäck und Konfekt. Das Loiretal, Land der Schlösser, ist ein Schlaraffenland nicht nur für Gourmets und Weinfreunde. Aus erstklassigem Fleisch, Fisch, Wild und Wildgeflügel, Gemüse und Obst werden die Spezialitäten in königlicher Vollendung bereitet.

Bretagne, Normandie, der Norden

Rauh, schrundig und sturmgepeitscht präsentiert sich die Bretagne, der westlichste Vorposten Frankreichs. Atlantikfische und allerhand Krabbenarten, das nach dem Salz des Meeres schmeckende Lammfleisch sowie Crêpes sind Nationalgerichte. Wie in der Normandie trinkt man Cidre statt Wein. In der Normandie am Ärmelkanal sind Butter, Sahne und Milch wichtige Grundzutaten. Im äußersten Norden, in dem der Übergang zum belgischen Flandern schon deutlich zu spüren ist, finden Sie eine deftige Küche, zu der Bier getrunken wird, und viele Gebäckspezialitäten.

Die Geschichte der französischen Küche

Französische Küche?

Raffiniert und kompliziert, sagt der Gast der Sterne-Restaurants. Französische Küche? Raffiniert einfach und leicht nachzukochen, sagt der Besucher von Bistrotts und Landgasthäusern. Gibt es eine oder mehrere? Was macht französische Küche so einzigartig? Ein Blick in die Vergangenheit soll Klarheit schaffen.

Die Küche der Gallier, der Ureinwohner Frankreichs, war denkbar einfach. Die einzigen Zeugnisse darüber stammen von römischen Schriftstellern. Durch sie wissen wir, daß die Gallier ihre Speisen kräftig würzten. Sie aßen wenig Brot, dafür um so mehr Fleisch und Fisch, gewürzt mit Kümmel und Essig. Mit Kümmel wurden auch die Getränke gewürzt. Der Wein kam aus Marseille oder aus Italien.

Die Franken, die sich im 5. Jahrhundert im heutigen Frankreich ansiedelten, brachten verfeinerte römische Tischsitten mit. Sie speisten auf Liegen an blumengeschmückten Tischen. Ihre Küche war römisch, bis die Klöster im beginnenden Mittelalter aufblühten und der Küchenkunst entscheidende Fortschritte brachten.

Im 13. Jahrhundert baute man riesige Kamine, zum Teil in der Mitte der Säle, wo Fleisch und Gemüse gegart wurden. Die Kunst der Saucenküche entwickelte sich damals, ein Kochbuch aus dieser Zeit nennt bereits 17 Saucen, die separat zubereitet und zu verschiedenen Speisen gereicht wurden. Im 16. Jahrhundert, zur Zeit von François I, erlebte die französische Küche eine neuerliche Blüte, inspiriert von der Lebensart der Renaissance in Italien. Man aß kaum Fleisch von Schlachttieren, dafür Fisch, Geflügel, Wildgeflügel

und Wild. Gemüse gab es nur wenig. Es war die Zeit froher Festgelage.

In der darauffolgenden Zeit war Schmalhans Küchenmeister. Die zahlreichen Kriege zwangen zum Sparen, und erst unter Henri II kam es zu einer neuerlichen Blüte der Kochkunst. Zwei französische Königinnen italienischen Geblüts, Katharina und Maria von Medici, gelten noch heute als bedeutende Förderinnen der französischen Küche. Sie brachten ihre Köche, die damals als die besten der Welt galten, mit nach Frankreich, und die französischen Köche lehnten sich nicht auf, sondern lernten von ihnen. Henri IV war ein Förderer der Küchenkultur und des Weinbaues. Im 17. Jahrhundert erschienen die ersten großen Regelwerke der französischen Kochkunst von La Varenne und Massaliot. Man befaßte sich mit der variantenreichen Kunst der Saucenzubereitungen und begann, Gerichte nach Adelligen und hochgestellten Persönlichkeiten zu benennen. Zu dieser Zeit wurden auch die ersten Hors-d'œuvres und Entremets serviert, und zwar Entremets kulinarischer Art. Vorher verstand man darunter allerhand Unterhaltungen während des Essens. Die Küche zu jener Zeit war allerdings eher pompös und üppig, weniger fein und delikat. Die Gelage unter dem Sonnenkönig Louis XIV entsprachen dem Lebensgefühl des Barock. Vor allem der Prinz Condé und der Staatsmann Fouquet förderten die Kunst der Küche, und die Küchenmeister dankten es ihnen, indem sie ihre Kreationen nach ihnen oder ihresgleichen benannten. Zum Beispiel die Béchamelsauce, die in dieser Zeit »erfunden« wurde, und die Lammkoteletts Maintenon sind Ehrenbezeugungen für eine Klasse, die sich für den Aufschwung der französischen Küche einsetzte. Dazu gehört auch, daß die schwerfälligen mittelalterlichen Küchenutensilien durch neue Gerätschaften aus Weißblech ersetzt wurden. Louis XIV selbst war ein zu großer Esser, um als Feinschmecker in die Geschichte einzugehen, doch gebührt ihm das Verdienst, eine neue Menüordnung eingeführt zu haben. Ab jetzt wurden die

Gerichte getrennt serviert und nicht mehr wie früher in riesigen Pyramiden auf großen Platten aufgehäuft.

Waren Üppigkeit und unmäßige Völlerei die Kennzeichen am Hofe des Sonnenkönigs, so folgte unter dem Regenten Philippe d'Orléans eine Epoche der Verfeinerung. Es schlägt die Geburtsstunde der feinen französischen Küche. Die Küchengeräte bestanden am Hofe aus Silber, der Regent selbst legte Hand bei der Zubereitung der Speisen an. Bis zu Beginn des 18. Jahrhunderts waren die Speisen über dem Kaminfeuer gegart worden, jetzt gab es Herde mit 12 bis 20 Feuerstellen.

Das Interesse an der Kochkunst setzte sich unter Louis XV fort. Aus dieser Zeit gibt es ein Zeugnis über die Zusammenstellung eines bürgerlichen Menüs, überliefert von Brillat-Savarin. Es ähnelt schon etwa dem, was man heute vorgesetzt bekommt:

1. Gang: gekochtes Rindfleisch mit Bouillon, Kalbfleisch im eigenen Saft, Hors-d'œuvre.

2. Gang: Truthahn, Gemüseplatte, Salat.

3. Gang: Käse, Obst, Konfitüre. Bei Hof und in den adeligen Häusern bestand ein solches Menü allerdings aus etwa 200 (!) unterschiedlichen Gerichten. Die Zeit des unermeßlichen Prunks sollte bald zu Ende gehen, jedoch fand unter Louis XVI, dem letzten König vor der Revolution, noch ein wichtiges kulinarisches Ereignis statt: In Paris wurde das erste Restaurant eröffnet! Die Speisekarten entsprachen dem Geist der Zeit. Sie enthielten über 200 Gerichte, und das in einer Zeit ohne Kühlschränke und Küchenmaschinen.

Nach der Revolution gehörte es zunächst zum guten Ton, den Ausschweifungen vergangener Zeiten abzuschwören und spartanisch zu leben. Doch letztendlich waren auch die neuen Herrscher Franzosen und wurden es sehr schnell leid, bei Tisch den neuen Tugenden zu frönen. Der Adel war emigriert, doch die Küchenmeister waren geblieben. Sie dienten jetzt den neuen Herren und den Großbürgern, die Küchenherde wurden wieder angezündet. Bald schossen in

Paris die Restaurants wie Pilze aus dem Boden, und in den oberen Schichten schwelgte man wie zu Zeiten von Louis XV. 1826 erschien das Hauptwerk von Brillat-Savarin »La physiologie du goût«, die berühmte Lehre von den Tafelfreuden. Die folgende Epoche zeigte sich wieder bescheidener. Louis-Philippe lebte bürgerlich und verlangte das gleiche von seinem Hofstaat. Immerhin fällt in diese Zeit die Gründung berühmter gastronomischer Clubs und Vereine, Vorläufer der späteren Gastronomischen Akademie. Während des letzten Drittels des 19. Jahrhunderts erreichte die französische Kochkunst ihren Höhepunkt, eine Entwicklung, die bis in unsere Zeit hineinreicht. Es wurden zahlreiche Kochbücher veröffentlicht, die bis heute gültig sind, darunter die Werke von Escoffier und Pellaprat. Nach dem Ersten Weltkrieg wurde die Ausrüstung der Küchen entscheidend verbessert, Edelstahl, Nickel und Aluminium ersetzten das Kupfergeschirr. Die Metallindustrie, die ihre Waffen nicht mehr absetzen konnte, widmete sich der Herstellung praktischer und pflegeleichter Geräte.

Feuerfestes Glas und Keramik wurden in dieser Zeit entwickelt und breiten Schichten zugänglich gemacht. Die Küchen wurden heller, übersichtlicher. Ein wichtiges Element der neuen Zeit war die Kältetechnik vom Kühlschrank bis zur Tiefkühltruhe. Auch elektrische Küchengeräte kamen in allgemeinen Gebrauch.

Soweit die Entwicklung der Kochkunst in Frankreich, wie sie sich im Auf und Ab der großen historischen Ereignisse darstellt. Hinzu kommen die regionalen Ereignisse, die Einflüsse von außen, sowohl im Hinblick auf die Produkte wie auf die Menschen. Ich werde, soweit möglich, in den Porträts der Regionen, in den Reportagen über die Produkte sowie bei den einzelnen Rezepten näher darauf eingehen.

Wie sieht es heute aus? Neben der Kochkunst der großen Meister der Küche besteht nach wie vor die Tradition in den Familien, die ihre Rezepte von Generation zu Generation weiterreichen. Die Familien sind die Bewahrer der regionalen

Spezialitäten, der jahrhundertealten Gebräuche zu Fest- und Feiertagen. Aus diesem Fundus schöpfen die Meister der Kochkunst, sie variieren, verfeinern und greifen immer wieder auf das zurück, was im französischen Volk bestehen blieb, das in Ruhe zubereitet und genossen sein will, trotz Berufstätigkeit der Frauen und einer schnellebigen Zeit. Die Nouvelle Cuisine, die Neue Küche der siebziger Jahre, die kürzere Garzeiten, Verzicht auf mit Mehl gebundene Saucen und naturbelassene Lebensmittel predigte, ist in ihrer reinen Form die Sache einiger Sterne-Restaurants geblieben. Nach wie vor wird in den Familien und in den Bistros, aber auch in den großen Restaurants die Tradition der französischen Küche gepflegt. Ein bißchen leichter sind die Gerichte geworden, die Vielzahl der Gänge aber ist geblieben. Man trinkt nach wie vor Wein zum Essen, nicht mehr so viel, dafür aber ist das Qualitätsbewußtsein erheblich gestiegen. Das alles ist wie in alter Zeit auch heute noch unverzichtbarer Bestandteil des französischen Lebensgefühls, des Savoir vivre.

Champagne, Paris, Île-de-France

Wahrzeichen einer Hauptstadt: Blick über die Seine auf den Eiffelturm in Paris

Das Land und seine Produkte

Paris, die quirlige Hauptstadt, in jeder Hinsicht Zentrum der Nation, hat zwar selbst keine natürlichen Produkte vorzuweisen, wohl aber eine eigenständige Küche, die von den großen Meistern der Kochkunst inspiriert wurde. Seit langer Zeit kommen die begabtesten Köche des Landes nach Paris, um sich vor den verwöhnten Gourmets zu bewähren. Zu den Spezialitäten der Stadt gehören vor allem die berühmten Saucen. Pommes frites und Brioches stammen ebenfalls aus Paris und nicht zuletzt die Zwiebelsuppe, die Spätheimkehrer und Frühaufsteher ehemals in schöner Eintracht rings um die alten Markthallen genossen.

Die ausufernde, ständig expandierende Hauptstadt liegt inmitten einer stillen Park- und Gartenlandschaft, durchzogen von vielerlei Wasserläufen. Aus der Île-de-France, dem Herzland Frankreichs, stammen die besten Gemüse und Früchte. Die dunkelroten Möhren aus Crécy haben allen Gerichten mit diesem Gemüse ihren Namen gegeben, der Spargel aus Argenteuil ist bei Feinschmeckern hoch begehrt, und nicht zuletzt heißen die Zuchtchampignons in Frankreich Champignons de Paris, weil sie ursprünglich aus dem Umland von Paris stammen. In

Clamart gibt es die feinsten Erbsen, und das Bièvretal ist bekannt für seine aromatischen Erdbeeren. Wild und Flußfische gehören ebenfalls zu den Schätzen dieser lieblichen Landschaft.

Zwei berühmte Käse stammen aus dem Osten des Gebiets: der Coloummiers und der Brie. Der Fontainebleau ist nach dem gleichnamigen Schloß südöstlich von Paris benannt. Sie alle sind sahnig und mild und passen zu der feinen Küche.

Östlich schließt sich die Champagne an. Wer den Namen hört, denkt zunächst einmal an den berühmtesten Schaumwein der Welt. Er stammt von den staubigen Kreideböden des Marnetals, der Reimser Berge und der Côte des Blancs im Nordwesten der ehemaligen Provinz, dem Teil, der als »trockene« Champagne bezeichnet wird.

Die »feuchte« Champagne dagegen ist das Land der Stauseen und Flüsse, aus denen Hechte und Forellen sowie Krebse kommen. Hier wird auf saftigen Weiden Viehzucht betrieben.

Zur historischen Provinz Champagne gehören auch die Ardennen im Norden, eine sanft gewellte, mit Buchen- und Eichenwäldern bestandene Hügellandschaft, wo es reichlich Wild und vor allem zahlreiche Wildschweine gibt. Unter dem Zeichen des Wildschweins haben sich die Metzgereien, Bäckereien und Konditoreien zusammengeschlossen, die noch traditionelle Spezialitäten nach den alten Methoden herstellen.

Die Küche dieses Gebiets ist maßvoll solide.

Wurstspezialitäten wie Boudin (Blutwurst) und Andouillettes (Kaldaunenwürstchen) sowie der luftgetrocknete Ardenner Schinken werden im ganzen Land geschätzt. Kaninchen- und Geflügelgerichte werden im Wein der Region gegart.

Menschen, Feste, Sehenswertes

Paris! Die Hauptstadt der Grande Nation, in der die Geschicke des Landes seit jeher entschieden werden, ist Mittelpunkt in jeder Hinsicht – auch kulinarisch. Noch gibt es in stillen Seitenstraßen das Bistro, wo Madame an der Kasse das Regiment führt, während der Patron in der Küche befehligt. Am Montmartre befindet sich übrigens die Geburtsstätte des Bistro. Angeblich soll das Wort von den 1814 hier einquartierten Kosaken stammen, die ihrem dringenden Wunsch nach Essen und Trinken mit den Worten »bistro, bistro« (schnell, schnell) Nachdruck verliehen.

Noch gibt es auch Cafés, wo sich die Nachbarn am späteren Vormittag zum »ballon rouge«, dem kleinen Rotwein im bauchigen Glas, und zum Austausch von Tagesneuigkeiten treffen, die Brasserie und nicht zu vergessen die Nobelrestaurants der Haute Cuisine.

Die Bewohner von Paris, ein buntes Völkergemisch, sind sich einig darin, Hauptstädter zu sein, Provinzlern gilt ein leichtes Naserümpfen. Anspruchsvoll ist der Hauptstädter in der Auswahl der Viktualien, die aus dem ganzen Land in bester Qualität geliefert werden und im Tante-Emma-Laden genauso appetitlich leuchten wie auf den zahlreichen Wochenmärkten und in den Geschäften der High Society. Gibt es auch die Markthallen nicht mehr in der Stadt, besuchenswert ist auf jeden Fall der Buci-Schlemmermarkt inmitten der Stadt.

Zu Ehren des Pariser Schinkens wird jedes Jahr im Oktober ein Alteisen- und Schinkenmarkt abgehalten, und den wenigen Rebstöcken am Montmartre ist im gleichen Monat ein Weinlesefest gewidmet. Auf den Marais-Festen im gleichnamigen alten jüdischen Viertel werden im

Frühsommer Konzerte und Theaterstücke aufgeführt, aber auch die Delikatessen aus allen französischen Provinzen zum Probieren angeboten.

Paris kennen viele, die Île-de-France wenige, sieht man einmal von den Schlössern wie Versailles, Fontainebleau und den vielen anderen ab, wo alljährlich Musikfestivals abgehalten werden und Kunstschatze aus königlichem Besitz zu bewundern sind. Die Wälder um diese Schlösser sind beliebte Ausflugsziele der Hauptstädter.

Ist die Champagne des Champagners landschaftlich ein bißchen eintönig, so sind doch Reims mit seiner mächtigen Kathedrale, Épernay und Châlons-sur-Marne durchaus sehenswert. Für Freunde des prickelnden Luxus im Glas sind vor allem die großen Champagnerhäuser mit ihren immensen Kreidestollen interessant, wo der Champagner ideale Lagerbedingungen findet.

Die kleinen Winzerstädte und -dörfer mit den berühmten Namen wirken eher still und bescheiden.

Östlich davon sind es die Fachwerkbauten und Holzkirchen an der Route Touristique des Églises, die der Gegend ihren Reiz verleihen. Der größte Stausee Europas mit dem Namen »Der-Chantecoq« ist Hauptrastplatz europäischer Zugvögel und Freizeitparadies.

Ein besonders schönes Fest wird in der Champagne am Heiligen Abend gefeiert: die Weihnacht der Schäfer in Braux-Sainte-Cohière.

Das große internationale Marionettenfestival findet alle vier Jahre in Charleville-Mézières statt.

In Mesnil-sur-Oger gibt es ein privates Weinmuseum mit alten Flaschen, Pressen und Werkzeugen zu bewundern.

Im Ardennengebiet erinnern zahlreiche Festungen an eine bewegte, unfriedliche Geschichte.

In Sedan an der Maas, Schauplatz der Kapitulation von Napoléon III, ist eine eindrucksvolle Festung aus dem 14.-15. Jahrhundert zu sehen.

Wie kommen die Perlen in den Champagner?

Die Geschichte des Champagners begann mit einem Ärgernis: Immer wieder neigten die Weine dieses nördlichsten Anbaugebiets von Frankreich im Frühjahr zum Nachgären. Die Flaschen platzten, die Verluste waren erheblich. Dom Pérignon, Mönch und Kellermeister in der Abtei von Hautvillers, gelang es um 1700, den »Geist in der Flasche« zu bändigen. Er benutzte erstmals dickwandige Flaschen, die dem Druck standhielten, und Korken anstelle eines Pfropfens aus Werg (Flachs). Auch die Cuvée, der Verschnitt verschiedener Grundweine, soll ihm zu verdanken sein.

Im 19. Jahrhundert hieß jeder Schaumwein, der nach dem Champagnerverfahren hergestellt wurde, Champagner. Heute ist dieser Name nur dem gleichnamigen Ursprungsgebiet vorbehalten. Alle anderen Schaumweine Frankreichs heißen »Vins mousseux«.

Das Verfahren zur Champagnerbereitung ist zeit- und kostenaufwendig. Worauf kommt es an? Die Perlen, erzeugt durch Kohlensäure, sollen beständig im Glas aufsteigen, das »Mousseux«, der Schaum, nicht nach wenigen Sekunden verschwinden. Einfach Kohlensäure zusetzen kommt nicht in Frage, die Perlen müssen sich im Wein entwickeln. Das erreicht man so: Der Most wird zunächst normal vergoren. Danach wird die Cuvée zusammengestellt, d.h. Weine verschiedener Lagen, Rebsorten und Jahrgänge werden miteinander verschnitten. Im Frühjahr setzt man in altem Wein gelösten Zucker und Hefe zu. Die Flaschen werden verschlossen, eine zweite Gärung setzt ein und es bildet sich Kohlensäure. Nach einer gewissen Lagerzeit werden die Flaschen mit dem Hals nach unten in Rüttelpulte gestellt, so

daß die Hefe in den Flaschenhals wandert und sich am Korken ablagert. Der Hefepfropfen wird entfernt und die Flasche neu verkorkt. Die Kohlensäure bleibt dabei im Wein. Sie entweicht erst, wenn die Flasche geöffnet wird.

Die Weine

Die Hauptstadt Frankreichs, Metropole der Weinkenner und -genießer, liegt abseits der berühmten Weinregionen. Paris und sein Umland befinden sich zu weit nördlich für die Erzeugung von Qualitätsweinen. Dennoch hat es seit dem 16. Jahrhundert dank der Klöster am Montmartre Weinbau gegeben, der sich im 17. Jahrhundert bedeutend ausweitete. Heute noch gibt es ein paar Rebstöcke dort.

In der Île-de-France findet man an wenigen, klimatisch günstigen Stellen Rebbau, so bei Suresnes, wo sogar ein Weinlesefest gefeiert wird. Carnetin heißt ein den Champagner Weißweinen ähnlicher Wein, der aber nur wegen seiner Originalität erwähnenswert ist.

Anders sieht es in der Champagne aus. Hier an der nördlichen Weinbaugrenze wird der edelste Schaumwein der Welt erzeugt, und zwar im kleinsten Anbaugebiet Frankreichs mit nur 34000 ha Rebfläche, rund 2% der gesamten Rebfläche des Landes. Daß hier überhaupt Trauben reifen, ist der geringen Höhenlage, vor allem aber dem porösen Kreideboden zu verdanken, der die Wärme speichert. Dieser Kreideboden gehört übrigens zu den höchstbewerteten Weinbauflächen der Welt. Hohe Luftfeuchtigkeit durch große Wasserflächen und Wälder sowie freundliche Sommer und Herbstes tragen dazu bei, daß in diesem nördlichen Gebiet optimale Bedingungen für Qualität herrschen.

Die Reben gedeihen in vier Anbaugebieten, Montagnes de Reims, Vallée de la Marne, Côte des Blancs und Côte des Bars. Kleinere Flächen gibt es noch in günstigen Lagen der umliegenden Departements.

Für die Champagnerbereitung werden drei Rebsorten angepflanzt. Hauptanteil hat mit rund zwei Dritteln die rote

Burgundersorte Pinot Noir, die im nahen Burgund die feinsten Rotweine ergibt. Hier in der Champagne wird der Saft der roten Trauben ohne die Schalen vergoren und ergibt so einen weißen Wein. Der Pinot Noir verleiht dem Champagner Körper und Fülle. Frische und Feinheit erhält er durch die weiße Sorte Chardonnay. Die aus ihr gewonnenen Grundweine sind besonders moussierfreudig. Die dritte Sorte ist wiederum rot. Pinot Meunier, bei uns als Müllerrebe bekannt, ist besonders widerstandsfähig und kann auch in frostgefährdeten Lagen überleben. Sie verleiht dem Champagner Kraft und Jugend. Diese drei Sorten sind entweder gemeinsam oder auch einzeln in den Grundweinen enthalten. Ein ausschließlich aus blauen Trauben gewonnener Champagner heißt „Blanc de Noirs“, einer aus weißen »Blanc de Blanc«.

Champagner ist nur selten ein Winzerwein. Die Winzer liefern ihre Ernte an die Champagnerhäuser ab. Die Preise richten sich nach der Lage des jeweiligen Dorfes und seiner Weinberge. Die Champagnerhäuser fügen die Weine unterschiedlicher Jahrgänge, Lagen und Rebsorten nach geheimen Rezepturen zur sogenannten Cuvée zusammen, so daß eine gleichbleibende Markenqualität gewährleistet ist. Nur in besonders guten Jahren werden Jahrgangschampagner aus einem einzigen Jahrgang erzeugt.

Daneben gibt es auch kleine Erzeuger, die Champagner aus den Weinen eines einzigen Dorfes bereiten.

Doch nicht allein der Grundwein bestimmt den Geschmack des Endprodukts. Dem fertigen Champagner wird vor dem endgültigen Verkorken die sogenannte Versanddosage, in Wein gelöster Zucker, zugefügt. Die Menge bestimmt den endgültigen Geschmack von brut über sec, demi-sec, demi-doux bis doux.

Champagner mit wenig Zucker wird zum Aperitif oder zwischen den Gängen eines Menüs getrunken, der heute nur

noch in geringen Mengen hergestellte süße zum Dessert.

Wo so hohe Qualität auf raren Böden erzeugt wird, ist wenig Platz für »normale« Weine.

Dennoch gibt es zwei Herkunftsbezeichnungen für stille, also nicht perlende Kreszenzen.

Die AC Coteaux Champenois bezieht sich auf Chardonnayweine aus der Côte des Blancs.

Der Rosé des Riceys ist eine Rarität. Er darf nur aus der edlen Burgunderrebe Pinot Noir erzeugt werden und gehört zu den besten Roséweinen Frankreichs – sein einziger Fehler ist seine Seltenheit.



Rezepte der Region



Soupe à l'oignon

Zwiebelsuppe (Paris)

Zutaten für 6 Portionen:

150 g Zwiebeln

50 g Butter

1 EL Mehl

1 ½ l leichte Fleischbrühe

6 dünne Scheiben Weißbrot

100 g frisch geriebener Gruyère

4 cl Cognac oder Portwein

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: etwa 50 Min.

Pro Portion: 900 kJ/210 kcal

1 Die Zwiebeln schälen und sehr fein hacken. Die Butter in einem Schmortopf zerlassen. Die Zwiebeln hineingeben und bei schwacher Hitze in etwa 15 Min. weich schmoren, nicht bräunen lassen. Das Mehl darüber stäuben, die Fleischbrühe dazugießen. Salzen, pfeffern.

2 Die Suppe zugedeckt etwa 15 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Den Backofen auf 220° vorheizen.

3 Inzwischen die Brotscheiben ohne Fett in einer Pfanne rösten. In feuerfeste Suppentassen legen. Die Suppe über die Brotscheiben gießen. Mit dem Käse bestreuen.

4 Die Tassen auf der mittleren Schiene in den Backofen (Gas Stufe 4) stellen und die Suppe etwa 7 Min. überbacken. Nach Geschmack mit Cognac oder Portwein parfümieren.

- Sind keine feuerfesten Suppentassen vorhanden, legen Sie die Brotscheiben in Suppenteller. Der Käse wird dünn darüber gehobelt, dann die kochendheiße Suppe eingefüllt.

- In Paris als Spätgericht für Nachtschwärmer beliebt. Berühmt geworden in den Lokalen um die alten Markthallen, wo man zusammen mit den Frühaufstehern den Morgen begrüßte.

Soupe à la reine

Geflügelsuppe (Île-de-France)

Zutaten für 4 Portionen:

1 l feine Fleisch- oder Hühnerbrühe

1 etwa 4 cm dicke Scheibe Weißbrot vom Vortag (ohne Rinde)

12 süße Mandelkerne

1 bitterer Mandelkern

4 Eier

1 Brustfilet von gebratenem Hähnchen

100 g Crème fraîche

Salz

weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: etwa 45 Min.

Pro Portion: 1005 kJ/325 kcal

1 Die Fleischbrühe zum Kochen aufsetzen. Das Brot zwischen den Fingern zerkrümeln und in die Suppe geben. Mehrmals kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

2 Die Mandeln in kochendheißes Wasser tauchen und die Haut abziehen. Die Eier hart kochen, pellen, das Eigelb herauslösen (Eiweiß für ein anderes Gericht verwenden). Das Hühnerfleisch ohne die Haut fein hacken.

3 Das Fleisch, die Eigelb und die Mandeln in einen Mörser geben und zerstoßen oder mit dem Blitzhacker pürieren. Die Masse in die Suppe rühren. Die Crème fraîche dazugeben.

4 Die Suppe durch ein Sieb streichen. Nochmals erhitzen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

- Beilage: Sehr dünne, in Butter geröstete Baguette-Scheibchen schmecken gut dazu.
- Nicht mehr als 1 bittere Mandel verwenden!
- Gut geeignet als Einleitung eines Festmahles.

Pissenlits au lard

Löwenzahn mit Speck (Champagne)

Zutaten für 4 Portionen:

300 g frische Löwenzahnblätter

150 g durchwachsener Räucherspeck

2 EL Olivenöl

2 EL Weinessig

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: etwa 20 Min.

Pro Portion: 1200 kJ/290 kcal

1 Den Löwenzahn verlesen, kalt abbrausen, abtropfen lassen und trockentupfen. Die Blätter in einer Salatschüssel anrichten. Sparsam salzen, reichlich pfeffern.

2 Den Speck sehr fein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckwürfel darin bei mittlerer Hitze unter Rühren in etwa 10 Min. knusprig braten. Den Essig angießen. Schnell umrühren.

3 Die heiße Salatsauce über die Blätter gießen; gut durchmischen und sofort servieren.

- Den langstieligen Löwenzahn gibt es vor allem auf Märkten zu kaufen. Junge Löwenzahnblätter aus dem Garten oder von der Wiese eignen sich vor der Blüte ebenfalls für diesen Salat. Wer ihn auf der Wiese selbst pflückt, sollte darauf achten, daß keine stark befahrene Straße in der Nähe ist.

Salade champenoise

Endiviensalat mit Geflügelleber (Champagne)

Zutaten für 4 Portionen:

1 Kopf Endiviensalat

4 Tomaten

150 g Hühnerlebern

1 TL Butter

50 g durchwachsener Räucherspeck

1 TL mittelscharfer Senf

1 ½ EL guter Weinessig

6 EL Olivenöl

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungszeit: etwa 40 Min.

Pro Portion: 1200 kJ/290 kcal

1 Den Salat putzen, waschen und trockentupfen. Die Blätter in mundgerechte Stücke zupfen. In einer Salatschüssel ausbreiten.

2 Die Tomaten kochendheiß überbrühen, häuten, die Kerne herausdrücken, das Fruchtfleisch fein würfeln und auf die Salatblätter streuen.

3 Die Hühnerlebern kurz kalt abrausen, halbieren. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Hühnerlebern auf beiden Seiten kurz braten, auf Küchenpapier legen. Den Speck sehr fein würfeln und im verbliebenen Fett in etwa 5 Min. ausbraten.

4 Aus Senf, Essig und Öl eine Sauce rühren, salzen, pfeffern. Die Hühnerlebern und den Speck lauwarm auf dem Salat